

Pizza Calzone oder Strudel

Was genau ist das jetzt?



Pizza? Strudel?

Eine Pizza Calzone? Also eine Pizza mit einem runden Pizzateig, zur Hälfte gefüllt, dann zusammengeklappt und gebacken?

Oder doch eher ein Strudel? Aber dafür verwendet man normalerweise einen rechteckigen Teig, füllt ihn längs und rollt ihn eben zu einem Strudel in Form eines länglichen, dicken Röllchens zusammen.

Entscheiden Sie selbst. Als Pizza Calzone, wie auf dem Foodfoto abgebildet, geht das Gericht bei einem echten Italiener sicher nicht durch. Und ein richtiger Strudel ist es auch nicht.

Die ganze Misere ist eigentlich dadurch entstanden, dass ich beim Einkaufen nicht aufgepasst hatte. Ich wollte einen

rechteckigen, fertigen Teig kaufen, wie ich es bisher immer für Strudel getan habe. Als Pizza-, Flammkuchen- oder Blätterteig ist da einerlei. Aber als ich zuhause angekommen war und meine Einkäufe auspackte, sah ich, dass ich einen runden Teig gekauft hatte.

Zumindest ist aber die Füllung sehr lecker. Sie besteht aus Schweinebauch und vielen Gemüsesorten. Wichtig ist eine gute und ausreichende Würzung mit Salz, Pfeffer und scharfem Paprikapulver, denn die Pizza respektive der Strudel bekommt sonst auf andere Weise keine Würzung mehr.

Der Rand des halben Teigs, auf den man die Füllung gibt, wird mit einem verquirlten Ei zwecks besserer Haftung eingepinselt. Und da man davon noch einiges übrig hat, bekommt das Gebilde obenauf vor dem Backen auch noch einen Ei-Bestrich.

Das Rezept ist übrigens für zwei Personen mit richtig großem Appetit. Und keinesfalls für ein Gericht mit zusätzlicher Vor- und Nachspeise. Hat man nur geringeren Appetit, halbiert man die in der Rezepteliste angegebenen Zutaten, verwendet nur einen runden Pizzateig, bäckt nur eine solche Pizza respektive Strudel, halbiert diese wie im Foodfoto und serviert jeder Person eben einen halben davon.



Mit leckerer Füllung mit Schweinebauch und Gemüse
Für 2 Personen:

- 2 runde Pizzateige, Durchmesser 26 cm (2 Packungen)
- 2 Eier

Für die Füllung:

- 2 Scheiben Bauchspeck
- 4 Knoblauchzehen
- 2 Lauchzwiebeln
- 1 kleine Gurke
- ein Stück Zucchini
- 10 Zuckerschoten
- 2 braune Champignons
- 2 kleine, rote Spitzpaprika
- ein Stück Bio-Ingwer
- ein Bund Petersilie
- Salz

- bunter Pfeffer
- Zucker
- scharfes Paprikapulver

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Verweildauer im Backofen 15 Min. bei 220 °C Umluft

Schwarte des Schweinebauchs abschneiden. Schweinebauchscheiben längs in schmale Streifen schneiden, dann quer in kleine Würfel. in eine Schüssel geben.

Bio-Ingwer auf einer feinen Küchenreibe in die gleiche Schüssel reiben.

Das ganze Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und sehr klein schneiden. Auch in die Schüssel geben.

Petersilie kleingeschnitten dazugeben.

Die Füllung sehr kräftig mit Salz, Pfeffer, Paprika und einer Prise Zucker würzen. Alles gut mit der Hand vermischen.

Die Hälfte der Füllung jeweils halbkreisförmig auf eine Hälfte des runden Pizzateigs geben. Einen kleinen halbkreisförmigen Rand freilassen. Diesen mit einem Backpinsel mit den in einer Schale verquirlten Eiern bestreichen. Teig zusammenklappen und Rand mit den Fingern gut zusammendrücken.

Gebilde mit dem Backpinsel mit den Eiern obenauf ebenfalls bestreichen.

Die oben angegebene Backzeit auf mittlerer Ebene in den Backofen geben.

Herausnehmen, halbieren, auf zwei Teller geben und servieren. Guten Appetit!

Vegetarischer Strudel

Sind Sie Veganer? Oder essen gerne vegan oder vegetarisch? Dann habe ich hier eine kleine Warnung für vegane oder vegetarische Produkte, die ich nicht empfehlen kann.



Wirklich nicht gelungen ...

Ich habe hier einen vegetarischen Strudel zubereitet, der eigentlich ganz gut gelungen ist. Dafür habe ich unter anderem veganen Hartkäse zum Schmelzen und vegetarische Mini-Würstchen verwendet.

Die vegetarischen Mini-Würstchen kann ich gerade noch so empfehlen. Auch wenn sie nicht wirklich wie zum Beispiel ein (Wiener) Würstchen schmecken, aber das ist hinnehmbar.

Aber der vegane Hartkäse ist wirklich grauenhaft. Das muss ich leider so sagen. Ich gehe sogar soweit und sage, dass er fast

wie Kunststoff schmeckt.

Bei diesem Strudel bin ich somit einmal wieder an die Grenze gestoßen, bei der ich versuchsweise und auch ganz neugierig vegane oder vegetarische Produkte ausprobiert habe, aber leider war das Ergebnis nicht gerade sehr schmackhaft.

Wenn schon ein veganer oder vegetarischer Strudel, dann doch lieber nur mit Gemüse wie zum Beispiel Spinat, Chinakohl, Pak Choi, Kürbis, Zwiebel, Knoblauch, alles kleingeschnitten, gemischt, schön gewürzt. So ein Strudel ist lecker.

Und wer Gerichte auf die vegane oder vegetarische Art sowieso nicht mag und gleich zu Fleisch greifen will, der bereitet doch lieber einen Strudel mit einer Mischung aus Hackfleisch, Tomate, Mozzarella, Spinat und Knoblauch und leckeren Gewürzen. Letzteres habe ich schon einmal zubereitet das schmeckt wirklich gut.

Also seien Sie vorsichtig, welche veganen oder vegetarischen Produkte Sie im Discounter oder Supermarkt kaufen und von denen Sie sich eine gesunde, umweltbewusste und nachhaltige Ernährung versprechen, die sie ja vielleicht auch ist. Nur der Geschmack hinkt hinterher und das soll ja nicht sein, wenn man sich 1 Stunde lang ein leckeres Gericht zubereitet und sich auf dessen Genuss freut.

Für zwei Strudel:

- 2 Strudelteige (auch Pizzateig oder Flammkuchenteig)
- 300 g vegetarische Mini-Würstchen (2 Packungen à 150 g)
- 400 g veganer Hartkäse (2 Packungen à 200 g)
- 100 g Blattspinat
- 6 Knoblauchzehen
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker
- edelsüßes Paprikapulver

▪ 2 Eier

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Minuten | Verweildauer im Backofen 30 Minuten bei 170 °C Umluft



Keine empfehlenswerten Zutaten

Mini-Würste kleinschneiden und in eine Schale geben.

Ebenso Hartkäse in kleine Würfel schneiden und ebenfalls in eine Schale geben.

Knoblauchzehen putzen, schälen und mit einem breiten Messer flach drücken. Kleinschneiden und in eine Schale geben.

Würstchen, Käse, Spinat und Knoblauch in eine große Schüssel geben. Mit Paprikapulver, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Alles gut vermischen.

Jeweils einen Strudelteig auf ein Backpapier auf einem Backblech ausbreiten und etwas Raumtemperatur annehmen lassen.

Füllmasse quer in einer dicken Rolle auf den Strudelteig

geben. Strudelteig vorsichtig mit der Füllmasse zusammenrollen.

Zwei Eier aufschlagen, in eine Schale geben, verquirlen und die beiden Strudel auf der Oberseite mit einem Backpinsel mit den verquirlen Eiern bestreichen.

Beide Strudel auf mittlerer Ebene die oben angegebene Verweildauer in den Backofen geben.

Herausnehmen und jeweils einen Strudel auf einen Teller geben.

Servieren. Guten Appetit!

Nuss - Nougat - Blätterteigstrudel



Lecker und schnell zubereitet

Sicherlich sind sie auch immer offen für neue Rezepte für ein schnelles Gebäck oder Dessert. Die vor allem dann angebracht sind, wenn sich unverhofft und kurzfristig Gäste angemeldet haben. Und da freue ich mich, dass ich hier auch einmal ein einfaches, sehr schnelles, aber sehr leckeres Rezept für ein gelungenes Dessert oder auch Gebäck für die Kaffeerrunde anbieten kann.

Einen industriell gefertigten Blätterteig kann man einige Zeit im Kühlschrank lagern. Oder man geht schnell zum Discounter und kauft ihn dort ein, denn fast alle Discounter und natürlich auch Supermärkte haben diesen im Sortiment.

Dann fehlt nur noch ein Glas mit Nuss-Nougat-Creme. Natürlich ein verquirltes Ei, mit dem der Strudel vor dem Backen für schönen Glanz bestrichen wird. Und etwas Puderzucker für die Optik zum Bestäuben.

Aber aufgepasst, der Strudel sieht dann zwar sehr schön und vor allem zum Anbeißen süß aus. Aber er ist natürlich auch

wirklich pappsüß.

Für 2 Personen:

- 1 Blätterteig (Packung)
- 400 g Nuss-Nougat-Creme (1 Glas)
- 1 Ei
- Puderzucker

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 15 Min.
bei 200 °C Umluft*



Schöner Blätterteig

Blätterteig auf dem Backpapier auf einem Backblech ausrollen.

Nuss-Nougat-Creme mit dem Esslöffel auf dem Blätterteig verteilen und dann gut flächig verstreichen.

Blätterteig auf dem Backpapier zusammenrollen.

Ei aufschlagen, in eine Schale geben, mit dem Backpinsel

verquirlen und auf dem Strudel verstreichen.

Auf mittlerer Ebene die oben angegebene Zeit im Backofen backen.

Herausnehmen, abkühlen lassen und auf eine Tortenplatte geben.

Quer in dicke Scheiben schneiden und auf zwei Teller verteilen.

Mit Puderzucker bestäuben.

Servieren. Guten Appetit!

Hefeteig-Strudel mit Pferdefleisch, Steckrübe und Hokkaido-Kürbis



Lecker gefüllt

Strudel kann man mit den unterschiedlichsten Zutaten füllen und backen. Sowohl herzhaft-pikant als auch süß. In diesem Fall jedoch ersteres.

Und als Hauptzutaten für die Füllung Pferdefleisch, Steckrübe und Hokkaido-Kürbis.

Verfeinert mit Zwiebel, Knoblauch, Lauchzwiebel, Petersilie und Gewürzen.

Da die Füllung des Strudels bei diesen Zutaten beim Backen nicht durchgaren würde, wird die Füllmasse vorher in einem Topf gebraten und gegart. Womit somit eine vorgegarte Füllung in den Strudel kommt.

Bie diesem muss somit eigentlich nur noch die Füllmasse beim Backen erhitzen und natürlich der Strudelteig selbst durchgebacken werden. Und auch das Eigelb als Anstrich auf dem Strudel soll ja schön glänzend werden.

Wie immer bei so einem Strudel gilt, haben Sie großen Appetit, reicht ein ganzer Strudel nur für eine Person. Ist der Appetit mäßig oder fungiert der Strudel als Abendsnack vor dem Fernseher, können sich zwei Personen einen ganzen Strudel teilen.

Und beim Strudel können sie ganz einfach verfahren. Selbst zubereitet ist natürlich schöner und besser. Aber bei diesem Teig können Sie gern auch einmal zu einem industriell gefertigten Pizza-, Flammkuchen- oder Blätterteig greifen. Er ist für diese Zwecke ausreichend und schmeckt gut. Dann hat man zusätzlich zur Zubereitung der Füllmasse zumindest schon einmal den Strudelteig parat.

Für 2 Personen:

- 1 Strudelteig (Packung)
- 250 g Pferdegulasch
- ein Stück Steckrübe
- ein Stück Hokkaido-Kürbis
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- frische Petersilie
- Salz
- Pfeffer
- Paprika
- Zucker
- Olivenöl
- 1 Eigelb

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Backzeit 25 Min.



Kross gebacken

Gulasch in sehr kleine Würfel schneiden.

Kürbis und Steckrübe putzen und ebenfalls in sehr kleine Würfel schneiden.

Petersilie kleinwiegen.

Zwiebel, Knoblauch und Lauchzwiebel putzen, gegebenenfalls schälen und kleinschneiden.

Alle Zutaten in eine Schüssel geben. Kräftig mit Salz, Pfeffer, Paprika und einer Prise Zucker würzen. Alles gut vermischen.

Öl in einem Topf erhitzen und Füllmasse darin unter Rühren etwa 5– 10 Minuten garen.

Herausnehmen, in eine Schüssel geben und abkühlen lassen.

Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze erhitzen.

Strudelteig auf dem Backpapier auf einem Backblech ausrollen.

Füllmasse längs an einer schmalen Seite auftragen und zu einer Rolle formen.

Strudelteig von diesem schmalen Ende her zusammenrollen.

Strudel mit dem Eigelb mit einem Backpinsel bestreichen.

Backblech auf mittlerer Ebene für 25 Minuten in den Backofen geben.

Herausnehmen, Strudeln quer in zwei Stücke schneiden, Backpapier entfernen und Strudelhälften auf zwei Teller geben.

Servieren. Guten Appetit!

Apfelstrudel mit Puderzucker und Vanille-Sauce für Erwachsene



Warm aus dem Backofen

Natürlich, Sie haben es schon vorausgesehen. Ein Apfelstrudel, der Alkohol enthält. Und somit nicht für Kinder, sondern nur für Erwachsene geeignet ist.

Ich habe bei diesem Rezept für einen Apfelstrudel einige Dinge im Vergleich zu meinem letzten Apfelstrudel abgeändert.

Zunächst einmal habe ich die Rosinen nicht in Wasser eingeweicht, sondern in Cognac. Sehr lecker!

Dann gebe ich auf die zerkleinerten Äpfel in der Schüssel den Saft einer Limette. Das verhindert zum einen das Braunwerden der Apfelstückchen durch den Luftsauerstoff. Und zum anderen gibt er etwas Säure zum Gericht hinzu.

Des Weiteren habe ich das Volumen des Strudels etwas aufgepimpt und anstelle von 3 Äpfel satte 4 Äpfel verwendet. Ich hatte genauso viele vorrätig und sie mussten verbraucht werden.

Und schließlich habe ich die Garnitur geändert. Kein Bestreichen mit einem Eigelb vor dem Backen. Sondern den Blätterteig natur belassen. Dann jedoch nach dem Backen und

vor dem Servieren eine große Portion Puderzucker mit dem Küchensieb auf den Apfelstrudel aufstäuben.

Der Blätterteig ist wie bisher ein fertiges Industrieprodukt vom Discounter. Aber ich sage Ihnen deutlich, der Blätterteig ist ein sehr gutes Produkt und schmeckt wirklich exzellent. Da die Zubereitung eines Blätterteigs doch eine gewisse Fertigkeit braucht und nicht jedermanns Sache ist, können Sie also gern zu einem solchen Industrieprodukt greifen.

Aber natürlich sollte zu einem solch leckeren, warmen Apfelstrudel eine frische, selbst zubereitete Vanille-Sauce gereicht oder um den Strudel herum drapiert werden. Da gibt es keine Abstriche an der Frische des Produkts, die Sauce sollte wirklich frisch sein. Einfach nach dem Grundrezept verfahren.

Für 2 Personen:

Für den Apfelstrudel:

- 4 Äpfel
- 1 Limette
- 100 g Rosinen
- 100 ml Cognac
- 100 g Mandeln
- 1 TL gemahlener Zimt
- 4 EL Zucker
- Puderzucker

Für die Vanille-Sauce:

- [Grundrezept](#)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Backzeit 30 Min.



Unbedingt eine frische Vanille-Sauce dazu servieren

Rosinen in einer Schale eine Stunde in dem Cognac einweichen.

Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze erhitzen.

Saft der Limette auspressen und in eine Schale geben.

Äpfel putzen, schälen, entkernen, in Spalten und diese dann kleinschneiden. In eine Schüssel geben. Limettensaft darüber verteilen.

Mandeln in der Küchenmaschine fein häckseln. Zu den Äpfeln geben.

Rosinen – ohne den Cognac – ebenfalls dazugeben.

Zucker und Zimt hinzugeben.

Alles gut vermischen.

Blätterteig auf dem Backpapier auf einem Backblech ausrollen.

Äpfelmischung quer auf einem Ende des Blätterteigs ausbreiten. Zu einer großen Rolle formen.

Blätterteig zusammenrollen.

Im Backofen auf mittlerer Ebene etwa 30 Minuten backen.

Strudel aus dem Backofen nehmen und in zwei Hälften schneiden. Puderzucker in ein Küchensieb geben und Strudel gut damit bestäuben.

Jeweils die Hälfte des warmen Strudels auf einen Teller geben.

Vanille-Sauce dazu geben.

Servieren. Guten Appetit!

Herzhafter Strudel



Bei großem Appetit für eine Person

Nachdem ich in den letzten Monaten des öfteren einen herzhaften Strudel zubereitet habe, habe ich mich entschieden, dieses Rezept zu den Grundrezepten aufzunehmen.

Nun gut, ein Strudel ist eigentlich recht einfach zubereitet.

Man wählt eine Füllung, füllt mit dieser den Strudel und backt diesen im Backofen. Fertig.

Aus diesem Grund schildere ich auch die Zubereitung eines Strudels mit einer speziellen Füllung und einem Pesto. Diese sind jedoch einfach variierbar.

Für einen Strudel wählt man entweder einen Blätterteig, einen Flammkuchenteig oder einen Hefeteig, also einen Pizzateig. Vorteil: Diese Teige bekommt man sogar bei jedem Discounter.

Man sollte darauf achten, dass man sehr frische Ware kauft oder diese nicht noch eine Woche im Kühlschrank liegen lässt. Der Teig wird alt und spröde und man kann ihn zum einen nicht so gut rollen, zum anderen haftet er dann zu sehr am Backpapier fest. Also frische Ware!

Bewährt hat sich, den Teig innen mit einer würzigen Sauce oder einem Pesto zu bestreichen. Dies gibt dem Strudel und auch seiner Füllung Geschmack.

Für die Füllung kann man zwischen vielen Zutatenmischungen variieren. Nicht nur Füllungen mit Fleisch sind möglich, sondern natürlich auch rein vegetarische oder vegane Strudel.

Am besten bestreicht man den gefüllten und geschlossenen Strudel mit einem verquirlten Eigelb mit dem Backpinsel. Man kann als Alternative aber auch ein ganzes Ei verquirlen und den Strudel damit bestreichen.

Für die Menge ist folgendes ratsam: Hat man großen Appetit, dann gilt die Regel, ein kompletter Strudel für eine Person. Hat man nur mäßigen Appetit oder serviert den Strudel mit Vor- und Nachspeise, dann reicht ein halber Strudel für eine Person.

Für das Pesto:

- 30 g Petersilie
- 30 g Koriander
- 15 g Basilikum
- $\frac{1}{2}$ rote Paprika
- 6 Sardellenfilets (Glas)
- 1 Hähnchenleber
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- grobes Meersalz
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Für die Füllung:

- 250 g Putenhackfleisch
- $\frac{1}{2}$ rote Paprika
- $\frac{1}{4}$ Butternusskürbis
- Salz
- Pfeffer
- Olivenöl

Für den Strudel:

- 1 Blätter-, Flammkuchen- oder Hefeteig (Packung)
- 1 Eigelb

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Backzeit 30 Min.



Mit herzhafter, würziger Füllung

Für das Pesto:

Zwiebel und Knoblauch putzen, schälen und kleinschneiden.

Leber zerkleinern.

Öl in einem Topf erhitzen und Leber, Sardellenfilets und Gemüse darin kross einige Minuten anbraten.

Salzen und pfeffern.

Paprika putzen und kleinschneiden.

Kräuter und Paprika in eine Küchenmaschine geben.

Eine gute Portion Olivenöl dazugeben.

Zu einem Brei fein häckseln.

Brei zu den Zutaten im Topf geben.

Kurz erhitzen. Abschmecken. Zur Seite stellen.

Für die Füllung:

Paprika putzen und kleinschneiden.

Kürbis ebenfalls putzen und kleinschneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Hackfleisch und Gemüse darin mehrere Minuten kross anbraten. Salzen und pfeffern.

Für den Strudel:

Strudelteig auf dem Backpapier auf einem Backblech ausrollen.

Mit einem Esslöffel mit dem Pesto bestreichen.

Füllung längs an einem Ende als Rolle auftürmen.

Strudel langsam und vorsichtig von der Füllung aus zusammenrollen. Enden verschließen.

Mit dem verquirlten Eigelb mit einem Backpinsel bestreichen.

Eventuell das überschüssige Backpapier abschneiden.

Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze erhitzen.

Backblech mit dem Strudel auf mittlerer Ebene etwa 20–30 Minuten in den Backofen geben.

Herausnehmen und in zwei Teile zerteilen.

Mit frisch gehacktem Schnittlauch bestreuen.

Entweder für eine Person oder zwei Personen servieren.

Guten Appetit!

Hamburger Strudel



Angelehnt an das Hamburger und norddeutsche Gericht

Jetzt gibt es nach der Hamburger Pizza vor einigen Wochen auch einen Hamburger Strudel.

Denn ich lehne das Rezept eng an ein typisch Hamburger oder norddeutsches Rezept an, die Grünkohl-Platte mit Grünkohl, Mettwürsten und Kasseler Fleisch.

Die einzige Variation, die ich hier vornehme, ist diejenige, dass ich keinen Grünkohl regional aus dem Hamburger Umland vorrätig hatte. Sondern nur einen Wirsingkohl. Aber der sollte bei diesem Rezept auch passen, ist er doch verwandt mit dem Grünkohl und sieht ähnlich aus und schmeckt auch ähnlich.

In die Füllmasse kommen noch kleingeschnittene Mettwürste.

Für den Geschmack und das Aroma verwende ich – frech zweckentfremdet, aber geschmacklich passend – etwas American Dressing. Das Dressing enthält diverse Gewürze und eine Portion Ketchup, so dass es eine gute Geschmacksgrundlage für die Füllung bietet.

Außerdem gibt das Dressing nun zusammen mit dem Weißwein, in dem ich Wirsing und Mettwürste vorgare, der Füllmasse eine leicht säuerliche Note.

Wirsing und Mettwürste werden im Backofen bei dieser kurzen Garzeit als Füllmasse nicht durchgegart, sondern eher gut erhitzt. So dass ich sie eben vor der Zubereitung des Strudels einfach etwa 10 Minuten in Weißwein vorgare.

Die Füllmasse fällt diesmal sehr groß aus, so dass man den Strudel nicht sehr dünn rollen kann. Sondern es ergibt einen sehr großen Strudel. Somit passt dieses Mal die Angabe, dass ein halber Strudel gut für eine Person als Mahlzeit passt, gut dazu.

Für 2 Personen:

- 10 große Wirsingblätter
- 10 schmale, dünne Mettwürste
- 100 g American Dressing
- Riesling
- 1 Packung Flammkuchenteig
- 1 Ei

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 40 Min.



Wirsing und Mettwürste

Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze erhitzen.

Flammkuchenteig mit dem Backpapier auf einem Backblech ausrollen.

Wirsingblätter putzen.

Jeweils den großen, kräftigen Strunk eines Blattes bis etwa zur Hälfte herausschneiden.

Blätter grob zerkleinern.

Mettwürste quer in kurze Scheiben schneiden.

Etwas Weißwein in einem großen Topf erhitzen.

Wirsingblätter und Würste darin unter Rühren 10 Minuten garen.

Masse herausnehmen, in ein Küchensieb geben, abtropfen und abkühlen lassen.

American Dressing zur Masse geben. Alles gut vermischen.

Masse auf den Strudelteig geben und zu einer Rolle formen, so dass man den Strudel dann langsam längs zusammenrollen kann.

Ei aufschlagen, in eine Schale geben, verquirlen und mit dem Kochpinsel auf dem Strudel verstreichen.

Strudel auf dem Backblech auf mittlerer Ebene 30 Minuten backen.

Herausnehmen, halbieren und jeweils eine Hälfte auf einen Teller geben.

Servieren. Guten Appetit!

Provençalischer Blätterteig-Strudel



Bei großem Appetit für eine Person

Bei dem Begriff „Provence“ denkt man natürlich sicherlich sofort an zwei Dinge: Frisches Gemüse wie Tomate, Aubergine

und Zucchini. Und an frische Kräuter wie Thymian, Rosmarin, Oregano und Majoran.

Und natürlich an leckeren Rotwein. Da ich aber keinen Alkohol trinke, fällt diese letztere Zutat oder Beigabe beim Servieren bei mir weg.

Für die Füllmasse für den Strudel habe ich aber Tomaten, Aubergine, Zucchini, Lauchzwiebel und Knoblauch verwendet. Und als Kraut frischen Rosmarin.

Verfeinert habe ich die Füllmasse mit Ricotta, der der Füllmasse ihre gewisse Cremigkeit verleiht.

Das Ganze noch mit Salz, Pfeffer und Zucker gewürzt.

Und die Strudel bekommen natürlich noch einen „Anstrich“ mit dem Backpinsel mit verquirltem Eigelb.

Wie bei den meisten meiner Strudel-Rezepte gilt auch hier: Bei geringem Appetit oder einem mehrgängigen Menü reicht ein Strudel für zwei Personen. Bei großen Appetit verträgt ein Erwachsener durchaus einen ganzen Strudel.

Für 2 Personen:

- 2 Blättereigstrudel (1 Packung)
- 10 Mini-Rispen Tomaten
- 1 Zucchini
- 1/2 Zucchini
- 2 Lauchzwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Packungen Ricotta (à 250 g)
- 4 Zweige frischer Rosmarin
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- 2 Eigelbe
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 30 Min.



Mit cremiger Ricotta-Füllung

Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und sehr klein schneiden.

Blättchen des Rosmarin abzupfen und kleinwiegen.

Öl in einem Topf erhitzen und Gemüse darin einige Minuten kross anbraten.

Rosmarin dazugeben.

Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Ricotta dazugeben und alles zu einer cremigen Masse vermischen.

Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze erhitzen.

Blätterteig auf dem Backpapier auf einem Backblech ausrollen.

Füllmasse an einer Querseite des Strudels zu einer dicken

Rolle zusammenformen.

Strudel vorsichtig zusammenrollen.

Enden des Strudels zusammenschließen, festdrücken und eventuell mit einer Gabel verzieren.

Strudel mit den verquirlten Eigelbe mit dem Backpinsel einpinseln.

Backblech mit den Strudeln auf mittlerer Ebene für 20–25 Minuten in den Backofen geben.

Herausnehmen, jeweils einmal quer halbieren, jeweils beide Hälften auf einen großen Teller geben und servieren. Guten Appetit!

Blätterteig-Strudel mit Pferde-Hackfleisch und Hokkaido-Kürbis



Für eine Hauptmahlzeit

Mit Blätterteig lässt sich schönes Gebäck zubereiten.

Denn man kann mit ihm backen und ihn einfach mit Obst belegen.

Oder man bereitet einen Strudel zu. Man füllt ihn also. Auch hier kann mit Obst arbeiten.

Man kann darüber hinaus genauso gut eine herzhaftere und pikante Füllung wählen.

Damit hat man dann auch ein komplettes Hauptgericht.

Bei diesem Rezept bereite ich eine Füllung mit Pferde-Hackfleisch zu.

Für das Hackfleisch verwende ich falsche Lende. Pferde-Hackfleisch ist bei Pferde-Schlachtern nicht immer zu bekommen, da für einen kleinen Laden die Hygienevorschriften für die Herstellung, Lagerung und Verkauf von Hackfleisch sehr hoch sind.

Der Einfachheit halber gebe ich die falsche Lende durch den Fleischwolf und wolle sie somit.

Als weitere Zutat wähle ich etwas Hokkaido-Kürbis.

Dann noch Zwiebel, Lauchzwiebel und Knoblauch. Und für etwas Schärfe eine Chili-Schote.

Gewürzt wird auf besondere Weise mit Steak-Gewürzmischung.

Es kommt jedoch auf alle Fälle noch eine Portion frische Petersilie hinein.



Leckerer Blätterteig, mit Eigelb bestrichen

Da die Füllung im Blätterteigstrudel im Backofen sicher nicht ganz durchgart, besonders ganz im Inneren, gare ich die Zutaten vorher kurz in einem Topf, lasse die Masse erkalten und fülle den Blätterteig dann damit.

Ein Strudel ist ein komplettes Hauptgericht, er braucht keine weiteren Beilagen.

Und wenn Sie großen Appetit haben, bereiten Sie zwei dieser Strudel zu, für jede Person einen Strudel. Ist der Appetit nur mäßig, oder Sie servieren ihn an einem Feiertag mit Vorspeise, Salat und Dessert, dann reicht ein Strudel für zwei Personen.

Für 2 Personen

- 250 g falsche Pferde-Lende
- $\frac{1}{4}$ Hokkaidokürbis
- 1 Zwiebel
- 1 Lauchzwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 rote Chili-Schote
- eine Portion Petersilie
- Salz
- Steak-Gewürzmischung
- Olivenöl
- 1 Blätterteig (1 Packung, auf Backpapier)
- 1 Eigelb

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 30 Min. | Garzeit 35 Min.



Leckerer Füllung, unter anderem mit Kürbis

Falsche Lende durch den Fleischwolf in eine Schüssel wolfen.

Kürbis putzen, Kerngehäuse entfernen und kleinwürfeln.

Zwiebel, Lauchzwiebel, Knoblauch und Chili-Schote putzen,

gegebenenfalls schälen und kleinschneiden.

Petersilie kleinwiegen.

Öl in einem Topf erhitzen und Fleisch darin anbraten. Kürbis und das restliche Gemüse dazugeben und mit anbraten.

Mit Steak-Gewürzmischung und Salz würzen.

Petersilie dazugeben.

Alles gut vermischen und einige Minuten garen lassen.

In ein Küchensieb geben und Flüssigkeit abtropfen lassen.

Blätterteig auf dem Backpapier auf einem Backblech ausrollen.

Füllung quer darauf geben und zu einer dicken Rolle formen.

Blätterteig vorsichtig zusammenrollen.

Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze erhitzen.

Eigelb in eine Schale geben und mit dem Backpinsel verquirlen.

Blätterteig obenauf mit dem Eigelb mit dem Backpinsel bestreichen.

Backblech auf mittlerer Ebene für etwa 25 Minuten in den Backofen geben.

Backblech herausnehmen.

Strudel einmal quer halbieren.

Jeweils eine Hälfte auf einen Teller geben.

Servieren. Guten Appetit!

Apfelstrudel mit Vanille-Sauce



Mit viel frischer Vanille-Sauce

Strudel kann man herzhaft oder süß zubereiten.

Man benötigt dazu nur einen Blätterteig. Der Einfachheit halber kann man durchaus auf einen industriell gefertigten Teig auf Backpapier in der Packung zurückgreifen.

Strudel sind schnell zubereitet. Man braucht nur den Blätterteig auf einem Backblech ausbreiten, die Füllung darauf verteilen und den Strudel zusammenrollen.

Dann einfach noch eine knappe halbe Stunde bei hoher Temperatur im Backofen backen.

Hier habe ich das erste Mal in meinem Leben einen Apfelstrudel zubereitet.

Man benötigt nicht viele Zutaten dazu. Äpfel, Mandeln und

Rosinen. Dazu als Gewürz Zimt und Zucker. Und noch ein Eigelb zum Bepinseln des Strudels.

Interessanterweise schmeckt der Apfelstrudel nach dem Backen und Abkühlen auch leicht nach Marzipan. Das kommt von den fein gehäckselten Mandeln, die sich mit dem Zucker verbinden. Das sind eben die beiden Zutaten, aus dem Marzipan zubereitet wird.

Als Zulage zum Apfelstrudel bereite ich die Vanille-Sauce natürlich selbst zu. Eigelbe, Sahne, Zucker und Vanilleschote. Mehr bedarf es nicht für eine leckere Sauce. Einfach nach dem Grundrezept verfahren.

Für 2 Personen

Für den Apfelstrudel:

- 3 Äpfel (Pink Lady)
- 100 g Rosinen
- 100 g Mandeln
- 1 TL gemahlener Zimt
- 4 EL Zucker
- 1 Eigelb

Für die Vanille-Sauce:

- [Grundrezept](#)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 25 Min.



Mit leckerer, süßer Füllung

Rosinen in einer Schale mit kaltem Wasser eine Stunde einweichen.

Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze erhitzen.

Äpfel putzen, schälen, entkernen, in Spalten und diese dann kleinschneiden. In eine Schüssel geben.

Mandeln in der Küchenmaschine fein häckseln. Zu den Äpfeln geben.

Rosinen ebenfalls dazugeben.

Zucker und Zimt hinzugeben.

Alles gut vermischen.

Blätterteig auf dem Backpapier auf einem Backblech ausrollen.

Äpfelmischung längs auf dem Blätterteig ausbreiten.

Blätterteig zusammenrollen. Enden leicht verschließen.

Mit dem Eigelb mit einem Backpinsel den Strudel bestreichen.

Im Backofen auf mittlerer Ebene etwa 25 Minuten backen.

Parallel dazu Vanille-Sauce nach dem Grundrezept zubereiten.

Strudel aus dem Backofen nehmen und gut abkühlen lassen.

Vanille-Sauce im heißen Wasserbad auf dem Herd unter Rühren mit dem Schneebesen leicht erhitzen.

Apfelstrudel stückweise anschneiden und jeweils die Hälfte des Strudels in Stücken auf einen Teller geben.

Vanille-Sauce darüber geben.

Servieren. Guten Appetit!

Herzhafte Röllchen mit Speck und Grünkohl



Mit Worcestershire-Sauce

Ein herzhaftes Gericht.

Als Strudel mit einem Flammkuchen- oder Pizzateig zubereitet. Also einem Hefeteig. Man kann es sich einfach machen und auf einen Teig aus der Packung zurückgreifen.

Speck und Grünkohl passen immer zusammen. Und in Norddeutschland ist jetzt zur kalten Jahreszeit eben Grünkohlzeit.

Und natürlich passt zum Grünkohl auch noch frischer Knoblauch.

Gewürzt wird nur der Grünkohl in Maßen, denn der Speck bringt ja schon Würze mit.

Gebacken und quer in Stücke oder Röllchen aufgeschnitten. Und mit etwas Worcestershire-Sauce verfeinert.

Die Säure und Würze der Sauce passt sehr gut zu den Röllchen.

Für 2 Personen

- 1 Flammkuchen- oder Pizzateig (Packung)
- 15 lange Streifen Bauchspeck
- 8–10 Blätter Grünkohl
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Ei
- Salz
- weißer Pfeffer
- Olivenöl
- Worcestershire-Sauce

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 35 Min.



Lecker gefüllt

Knoblauch schälen und kleinschneiden.

Grünkohlblätter kleinschneiden.

Etwas Öl in einem kleinen Topf erhitzen und Grünkohl darin unter Rühren mehrere Minuten garen, bis der Grünkohl etwas zusammenfällt. Knoblauch dazugeben.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze erhitzen.

Teig längs auf dem Backpapier auf einem Backblech ausrollen.

Speckstreifen an einem Ende längs über etwa 2/3 des Teigs auslegen.

Grünkohl darauf geben und gut verteilen.

Zusammenrollen.

Mit dem verquirlten Ei mit einem Backpinsel bestreichen.

Auf mittlerer Ebene etwa 25 Minuten backen.

Herausnehmen, quer in mehrere Scheiben schneiden und auf zwei Teller verteilen.

Mit Worcestershire-Sauce beträufeln.

Servieren. Guten Appetit.